SELECTYS LA CROQUANTE

Levadura para la elaboración de vinos blancos y rosados frescos e intensos

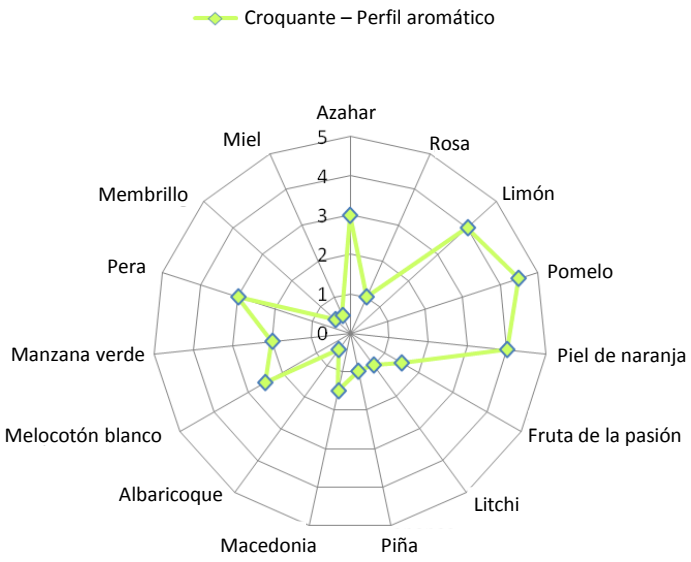
CARACTERÍSTICAS

SELECTYS LA CROQUANTE es una levadura *Saccharomyces cerevisiae* seleccionada por su capacidad para aumentar la frescura aromática y la vivacidad de vinos blancos y rosados. Está especialmente recomendada para atenuar el carácter alcohólico de determinados vinos. Los vinos elaborados con esta levadura poseen unos aromas intensos y frescos, con notas cítricas (pomelo) y a frutas de pulpa blanca (pera, melocotón blanco…).

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Características organolépticas:

Producción importante de ésteres fermentativos, con notas cítricas y a frutas de pulpa blanca. Aporta frescura y vivacidad en boca.



Características fermentativas:

SELECTYS LA CROQUANTE es una levadura robusta, que permite llevar a cabo la fermentación alcohólica en buenas condiciones, incluso en condiciones de estrés (temperatura y turbidez bajas…)

- Factor *Killer*: neutra
- Intervalo óptimo de temperaturas de fermentación: 8 a 15 °C
- Velocidad de fermentación: rápida a muy rápida

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

SOFRALAB The Oenological Company

- Resistencia al alcohol: hasta 17 % Vol.
- Producción de acidez volátil: baja a muy baja
- Necesidades de nitrógeno: medias
- Producción de SO_2: media
- Producción de H_2S: baja
- Producción de glicerol: 7-9 g/L

La adición del nutriente **VIVACTIV ARÔME**, rico en aminoácidos, favorece la producción de ésteres fermentativos.

DOSIS

Dosis recomendada: 20 g/hL
Dosis máxima legal según la reglamentación europea en vigor: no establecida.

MODO DE EMPLEO

Dispersar las levaduras secas activas (LSA) en 10 veces su peso de una mezcla de agua y mosto en la misma proporción, a une temperatura entre 35 y 40 °C.
Ejemplo: 500 g de LSA, en una mezcla formada por 2,5 L de agua y 2,5 L de mosto, a 37 °C.
Dejar reposar 20 minutos y homogeneizar suavemente. Si la diferencia de temperatura entre la preparación de levaduras y el mosto a inocular no es superior a 10 °C, añadir directamente la preparación al mosto. En caso contrario, doblar el volumen de preparación con mosto, esperar 10 minutos, homogeneizar suavemente y añadir al total de mosto a fermentar.

Precauciones de uso:
Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

INGREDIENTES

Levaduras secas activas, emulsionante E491. No contiene OGM.

PRESENTACIÓN

Envase al vacío de 500 g – Caja de 10 kg (20 x 500 g).

CONSERVACIÓN

Mantener en frío, a una temperatura entre 2 y 8 °C. Puede aguantar a temperatura ambiente durante 3 meses (< 25°C).
Una vez abierto el envase, utilizar inmediatamente.
Utilizar preferentemente antes de la FLUO que figura en el envase.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga un compromiso o garantía, en la medida que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**